

Artikel 2

**Verordnung
über die Berufsausbildungen
zur Fachkraft für Gastronomie,
zum Fachmann für Restaurants
und Veranstaltungsgastronomie und
zur Fachfrau für Restaurants
und Veranstaltungsgastronomie sowie
zum Fachmann für Systemgastronomie und
zur Fachfrau für Systemgastronomie
(Gastronomieberufeausbildungsverordnung
– GastroAusbV)***

Inhaltsübersicht**Abschnitt 1**

Gegenstand, Dauer und
Gliederung der Berufsausbildungen

- § 1 Staatliche Anerkennung der Ausbildungsberufe
- § 2 Dauer der Berufsausbildungen
- § 3 Begriffsbestimmungen
- § 4 Gegenstand der Berufsausbildungen und Ausbildungsrahmenpläne
- § 5 Struktur der Berufsausbildung zur Fachkraft für Gastronomie sowie Ausbildungsberufsbild
- § 6 Struktur der Berufsausbildung zum Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie und zur Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie sowie Ausbildungsberufsbild
- § 7 Struktur der Berufsausbildung zum Fachmann für Systemgastronomie und zur Fachfrau für Systemgastronomie sowie Ausbildungsberufsbild
- § 8 Ausbildungsplan

Abschnitt 2

Berufsausbildung
zur Fachkraft für Gastronomie

Unterabschnitt 1**Zwischenprüfung**

- § 9 Zeitpunkt
- § 10 Inhalt
- § 11 Prüfungsbereich

Unterabschnitt 2**Abschlussprüfung**

- § 12 Zeitpunkt
- § 13 Inhalt
- § 14 Prüfungsbereiche
- § 15 Prüfungsbereich „Produktion und Service“
- § 16 Prüfungsbereich „Gasterlebnis, Verkaufsförderung und Warenlagerung“
- § 17 Prüfungsbereich „Wirtschafts- und Sozialkunde“
- § 18 Gewichtung der Prüfungsbereiche und Anforderungen für das Bestehen der Abschlussprüfung
- § 19 Mündliche Ergänzungsprüfung

* Diese Rechtsverordnung ist eine Ausbildungsordnung im Sinne des § 4 des Berufsbildungsgesetzes. Die Ausbildungsordnung und der damit abgestimmte, von der Ständigen Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland beschlossene Rahmenlehrplan für die Berufsschule werden demnächst im amtlichen Teil des Bundesanzeigers veröffentlicht.

Abschnitt 3

Berufsausbildung
zum Fachmann für Restaurants
und Veranstaltungsgastronomie und
zur Fachfrau für Restaurants
und Veranstaltungsgastronomie

Unterabschnitt 1**Abschlussprüfung**

- § 20 Aufteilung in zwei Teile und Zeitpunkt
- § 21 Inhalt des Teiles 1
- § 22 Prüfungsbereich des Teiles 1
- § 23 Inhalt des Teiles 2
- § 24 Prüfungsbereiche des Teiles 2
- § 25 Prüfungsbereich „Gasterlebnis, Verkaufsförderung, Produktkompetenz und Warenlagerung“
- § 26 Prüfungsbereich „Veranstaltungsplanung, Restaurant- und Bankettservice“
- § 27 Prüfungsbereich „Teamkommunikation und Gesprächsführung“
- § 28 Prüfungsbereich „Wirtschafts- und Sozialkunde“
- § 29 Gewichtung der Prüfungsbereiche und Anforderungen für das Bestehen der Abschlussprüfung
- § 30 Mündliche Ergänzungsprüfung

Unterabschnitt 2**Zusatzqualifikation Bar und Wein**

- § 31 Inhalt der Zusatzqualifikation
- § 32 Prüfung der Zusatzqualifikation

Unterabschnitt 3**Weitere Berufsausbildungen**

- § 33 Befreiung von Teil 1 der Abschlussprüfung und Anrechnung von Ausbildungszeiten
- § 34 Erwerb des Abschlusses zur Fachkraft für Gastronomie nach nichtbestandener Abschlussprüfung zum Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie und zur Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

Abschnitt 4

Berufsausbildung
zum Fachmann für Systemgastronomie und
zur Fachfrau für Systemgastronomie

Unterabschnitt 1**Abschlussprüfung**

- § 35 Aufteilung in zwei Teile und Zeitpunkt
- § 36 Inhalt des Teiles 1
- § 37 Prüfungsbereich des Teiles 1
- § 38 Inhalt des Teiles 2
- § 39 Prüfungsbereiche des Teiles 2
- § 40 Prüfungsbereich „Gasterlebnis, Verkaufsförderung, Marketing und Warenlagerung“
- § 41 Prüfungsbereich „Personal- und Warenwirtschaft sowie Steuerung und Kontrolle in der Systemgastronomie“
- § 42 Prüfungsbereich „Betriebliche Abläufe in der Systemgastronomie“
- § 43 Prüfungsbereich „Wirtschafts- und Sozialkunde“
- § 44 Gewichtung der Prüfungsbereiche und Anforderungen für das Bestehen der Abschlussprüfung
- § 45 Mündliche Ergänzungsprüfung

Unterabschnitt 2**Zusatzqualifikation Bar und Wein**

- § 46 Inhalt der Zusatzqualifikation
- § 47 Prüfung der Zusatzqualifikation

Unterabschnitt 3

Weitere Berufsausbildungen

- § 48 Befreiung von Teil 1 der Abschlussprüfung und Anrechnung von Ausbildungszeiten
- § 49 Erwerb des Abschlusses zur Fachkraft für Gastronomie nach nichtbestandener Abschlussprüfung zum Fachmann für Systemgastronomie und zur Fachfrau für Systemgastronomie
- Anlage 1 Ausbildungsrahmenplan für die Berufsausbildung zur Fachkraft für Gastronomie
- Anlage 2 Ausbildungsrahmenplan für die Berufsausbildung zum Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie und zur Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie
- Anlage 3 Ausbildungsrahmenplan für die Berufsausbildung zum Fachmann für Systemgastronomie und zur Fachfrau für Systemgastronomie
- Anlage 4 Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten in der Zusatzqualifikation Bar und Wein

Abschnitt 1

Gegenstand, Dauer und Gliederung der Berufsausbildungen

§ 1

Staatliche Anerkennung der Ausbildungsberufe

Die Ausbildungsberufe mit den Berufsbezeichnungen

1. Fachkraft für Gastronomie,
2. Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie und Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie und
3. Fachmann für Systemgastronomie und Fachfrau für Systemgastronomie

werden nach § 4 Absatz 1 des Berufsbildungsgesetzes staatlich anerkannt.

§ 2

Dauer der Berufsausbildungen

(1) Die Berufsausbildung im Ausbildungsberuf Fachkraft für Gastronomie dauert zwei Jahre.

(2) Die Berufsausbildung im Ausbildungsberuf Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie und Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie dauert drei Jahre.

(3) Die Berufsausbildung im Ausbildungsberuf Fachmann für Systemgastronomie und Fachfrau für Systemgastronomie dauert drei Jahre.

§ 3

Begriffsbestimmungen

(1) Ein HACCP-Konzept im Sinne dieser Verordnung ist ein systematisches, nach übergeordneten Grundsätzen auf Betriebsebene erstelltes und eingesetztes Konzept, durch das Gefahren bei der Herstellung und beim Umgang mit Nahrungsmitteln mit Hilfe kritischer Kontrollpunkte ermittelt, vermieden, überwacht und dokumentiert werden.

(2) Eine Speise im Sinne dieser Verordnung ist ein Küchenerzeugnis, das einzeln serviert werden kann.

(3) Ein Gericht im Sinne dieser Verordnung ist eine Kombination verschiedener Komponenten.

(4) Einfache Speisen und Gerichte im Sinne dieser Verordnung bestehen aus einer geringen Anzahl an Zutaten, die mit einer geringen Anzahl an Garverfahren zubereitet werden. Die Zubereitung erfordert kein vertieftes Fachwissen.

§ 4

Gegenstand der Berufsausbildungen und Ausbildungsrahmenpläne

(1) Gegenstand der Berufsausbildung zur Fachkraft für Gastronomie sind mindestens die im Ausbildungsrahmenplan (Anlage 1) genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten.

(2) Gegenstand der Berufsausbildung zum Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie und zur Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie sind mindestens die im Ausbildungsrahmenplan (Anlage 2) genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten.

(3) Gegenstand der Berufsausbildung zum Fachmann für Systemgastronomie und zur Fachfrau für Systemgastronomie sind mindestens die im Ausbildungsrahmenplan (Anlage 3) genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten.

(4) Von der Organisation der Berufsausbildung, wie sie im jeweiligen Ausbildungsrahmenplan vorgegeben ist, darf von den Ausbildenden abgewichen werden, wenn und soweit betriebspraktische Besonderheiten oder Gründe, die in der Person des oder der Auszubildenden liegen, die Abweichung erfordern.

(5) Die im jeweiligen Ausbildungsrahmenplan genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sollen von den Ausbildenden so vermittelt werden, dass die Auszubildenden die berufliche Handlungsfähigkeit nach § 1 Absatz 3 des Berufsbildungsgesetzes erlangen. Die berufliche Handlungsfähigkeit schließt insbesondere selbständiges Planen, Durchführen und Kontrollieren bei der Ausübung der beruflichen Aufgaben ein.

§ 5

Struktur der Berufsausbildung zur Fachkraft für Gastronomie sowie Ausbildungsberufsbild

(1) Die Berufsausbildung gliedert sich in:

1. schwerpunktübergreifende berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten,
2. weitere Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten im Schwerpunkt
 - a) Restaurantservice oder
 - b) Systemgastronomie,
3. schwerpunktübergreifende integrativ zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten.

Die Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sind in Berufsbildpositionen gebündelt.

(2) Die Berufsbildpositionen der schwerpunktübergreifenden berufsprofilgebenden Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sind:

1. Umgang mit Gästen und Teammitgliedern, Reflexion der eigenen Rolle im Betrieb, Gestaltung des Gasterlebnisses als Gastgeber oder Gastgeberin,
2. Annahme und Einlagerung von Waren,
3. Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in der Küche oder in der Produktion,
4. Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Wirtschaftsdienst,
5. Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Service und
6. Unterstützung verkaufsfördernder Maßnahmen.

(3) In den Schwerpunkten werden in folgenden Berufsbildpositionen weitere Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten vermittelt:

1. im Schwerpunkt Restaurantservice in den Berufsbildpositionen Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Wirtschaftsdienst und Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Service,
2. im Schwerpunkt Systemgastronomie in den Berufsbildpositionen Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in der Küche oder in der Produktion und Umgang mit Gästen.

(4) Die Berufsbildpositionen der schwerpunktübergreifenden integrativ zu vermittelnden Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sind:

1. Organisation des Ausbildungsbetriebes, Berufsbildung sowie Arbeits- und Tarifrecht,
2. Sicherheit und Gesundheit bei der Arbeit,
3. Umweltschutz und Nachhaltigkeit,
4. digitalisierte Arbeitswelt und
5. Durchführung von Hygienemaßnahmen.

§ 6

Struktur der Berufsausbildung zum Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie und zur Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie sowie Ausbildungsberufsbild

(1) Die Berufsausbildung gliedert sich in:

1. berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sowie
2. integrativ zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten.

Die Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sind in Berufsbildpositionen gebündelt.

(2) Die Berufsbildpositionen der berufsprofilgebenden Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sind:

1. Umgang mit Gästen und Teammitgliedern, Reflexion der eigenen Rolle im Betrieb, Gestaltung des Gasterlebnisses als Gastgeber oder Gastgeberin,
2. Annahme und Einlagerung von Waren,
3. Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in der Küche oder in der Produktion,
4. Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Wirtschaftsdienst,
5. Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Service,

6. Unterstützung verkaufsfördernder Maßnahmen,
7. Herrichten und Pflegen von Gasträumen,
8. Betreuung und Beratung von und Kommunikation mit Gästen, Verkauf von Produkten und Dienstleistungen,
9. Wahrnehmung von Aufgaben an der Bar und am Getränkebuffet,
10. Bedienung von Reservierungs- und Kassensystemen,
11. Planung und Koordinierung von Serviceabläufen,
12. Servicearbeiten am Tisch des Gastes,
13. Konzeption von Veranstaltungen, Tagungen und Banketts,
14. Organisation von Veranstaltungen, Tagungen und Banketts,
15. Durchführung von Veranstaltungen, Tagungen und Banketts und
16. Anleitung und Führung von Mitarbeitenden.

(3) Die Berufsbildpositionen der integrativ zu vermittelnden Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sind:

1. Organisation des Ausbildungsbetriebes, Berufsbildung sowie Arbeits- und Tarifrecht,
2. Sicherheit und Gesundheit bei der Arbeit,
3. Umweltschutz und Nachhaltigkeit,
4. digitalisierte Arbeitswelt und
5. Durchführung von Hygienemaßnahmen.

§ 7

Struktur der Berufsausbildung zum Fachmann für Systemgastronomie und zur Fachfrau für Systemgastronomie sowie Ausbildungsberufsbild

(1) Die Berufsausbildung gliedert sich in:

1. berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sowie
2. integrativ zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten.

Die Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sind in Berufsbildpositionen gebündelt.

(2) Die Berufsbildpositionen der berufsprofilgebenden Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sind:

1. Umgang mit Gästen und Teammitgliedern, Reflexion der eigenen Rolle im Betrieb, Gestaltung des Gasterlebnisses als Gastgeber oder Gastgeberin,
2. Annahme und Einlagerung von Waren,
3. Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in der Küche oder in der Produktion,
4. Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Wirtschaftsdienst,
5. Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Service,
6. Unterstützung verkaufsfördernder Maßnahmen,
7. Produktzubereitung,
8. Betreuung und Beratung von Gästen, Verkauf von Produkten und Dienstleistungen sowie Reklamationsmanagement,

9. Systemorganisation und Systemmanagement,
10. Warenwirtschaft,
11. Umsetzung von Personalprozessen,
12. Personalführung und -entwicklung,
13. Durchführung von Marketingaktivitäten und
14. kaufmännische Steuerung und Kontrolle sowie unternehmerisches Handeln.

(3) Die Berufsbildpositionen der integrativ zu vermittelnden Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sind:

1. Organisation des Ausbildungsbetriebes, Berufsbildung sowie Arbeits- und Tarifrecht,
2. Sicherheit und Gesundheit bei der Arbeit,
3. Umweltschutz und Nachhaltigkeit,
4. digitalisierte Arbeitswelt und
5. Durchführung von Hygienemaßnahmen.

§ 8

Ausbildungsplan

Die Auszubildenden haben spätestens zu Beginn der Ausbildung auf der Grundlage des jeweiligen Ausbildungsrahmenplans für jeden Auszubildenden und für jede Auszubildende einen Ausbildungsplan zu erstellen.

Abschnitt 2

Berufsausbildung zur Fachkraft für Gastronomie

Unterabschnitt 1 Zwischenprüfung

§ 9

Zeitpunkt

(1) Die Zwischenprüfung soll im dritten Ausbildungshalbjahr stattfinden.

(2) Den jeweiligen Zeitpunkt legt die zuständige Stelle fest.

§ 10

Inhalt

Die Zwischenprüfung erstreckt sich auf

1. die im Ausbildungsrahmenplan (Anlage 1) für die ersten zwölf Monate genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sowie
2. den im Berufsschulunterricht zu vermittelnden Lehrstoff, soweit er den im Ausbildungsrahmenplan (Anlage 1) genannten Fertigkeiten, Kenntnissen und Fähigkeiten entspricht.

§ 11

Prüfungsbereich

(1) Die Zwischenprüfung findet im Prüfungsbereich „Wirtschaftsdienst“ statt.

(2) Im Prüfungsbereich „Wirtschaftsdienst“ besteht die Prüfung aus zwei Teilen.

(3) Im ersten Teil hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist,

1. die Bedeutung der Pflege und Reinigung von Gasträumen sowie von betriebstypischen Materialien für das Gasterlebnis darzustellen,
2. Anforderungen an Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegemaßnahmen in Wirtschaftsräumen auch unter Beachtung von Nachhaltigkeitsaspekten aufzuzeigen,
3. Maßnahmen zur Abfallvermeidung sowie Wiederverwertung oder Entsorgung zu benennen und
4. Vorgaben der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes in Küche, Service, Lager und Wirtschaftsdienst einzuhalten.

Die Aufgaben müssen praxisbezogen sein. Der Prüfling hat die Aufgaben schriftlich zu bearbeiten. Die Prüfungszeit beträgt 60 Minuten.

(4) Im zweiten Teil hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist,

1. Waren zu erkennen und ihren Einsatzmöglichkeiten zuzuordnen,
2. einfache Gebrauchsgegenstände, insbesondere Geschirr, Besteck und Gläser, anlassbezogen auszuwählen sowie
3. Gasträume zu reinigen, zu kontrollieren und herzurichten.

Der Prüfling hat eine Arbeitsaufgabe durchzuführen. Die Prüfungszeit beträgt 60 Minuten.

(5) Bei der Ermittlung des Ergebnisses für den Prüfungsbereich sind die Bewertungen wie folgt zu gewichten:

1. die Bewertung für den ersten Teil mit 50 Prozent und
2. die Bewertung für den zweiten Teil mit 50 Prozent.

Unterabschnitt 2 Abschlussprüfung

§ 12

Zeitpunkt

(1) Die Abschlussprüfung findet am Ende der Berufsausbildung statt.

(2) Den Zeitpunkt legt die zuständige Stelle fest.

§ 13

Inhalt

Die Abschlussprüfung erstreckt sich auf

1. die im Ausbildungsrahmenplan (Anlage 1) genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sowie
2. den im Berufsschulunterricht zu vermittelnden Lehrstoff, soweit er den im Ausbildungsrahmenplan (Anlage 1) genannten Fertigkeiten, Kenntnissen und Fähigkeiten entspricht.

§ 14

Prüfungsbereiche

Die Abschlussprüfung findet in den folgenden Prüfungsbereichen statt:

1. „Produktion und Service“,

2. „Gasterlebnis, Verkaufsförderung und Warenlagerung“ sowie
3. „Wirtschafts- und Sozialkunde“.

§ 15

Prüfungsbereich „Produktion und Service“

(1) Im Prüfungsbereich „Produktion und Service“ besteht die Prüfung aus zwei Teilen.

(2) Im ersten Teil hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist,

1. die Bestellung eines Gastes anzunehmen und den Gast zu einfachen Speisen oder einfachen Gerichten sowie zu Getränken zu beraten,
2. eine einfache Speise oder ein einfaches Gericht oder ein Getränk nach vorgegebener Rezeptur und vorgegebenen Standards zuzubereiten und zu servieren oder zu präsentieren,
3. die Arbeitsschritte zu planen,
4. den Arbeitsplatz einzurichten,
5. Gästewünsche und -bedürfnisse zu berücksichtigen,
6. verkaufsfördernd zu beraten,
7. dem Gast die Zutaten oder die Zubereitung zu erläutern,
8. die Qualität der Lebensmittel oder die Verkaufsfähigkeit des zubereiteten Produktes zu prüfen und
9. die Hygieneanforderungen zu beachten.

Der Prüfling hat eine Arbeitsaufgabe durchzuführen. Während der Durchführung wird mit ihm ein situatives Fachgespräch über die Arbeitsaufgabe geführt. Bei der Gestaltung der Aufgabe ist der Leistungsschwerpunkt des Ausbildungsbetriebes zugrunde zu legen. Die Prüfungszeit beträgt insgesamt 90 Minuten. Das situative Fachgespräch dauert höchstens 10 Minuten.

(3) Im zweiten Teil hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist,

1. Lebensmittel zu bestimmen und ihre Verwendungsmöglichkeiten zu erläutern,
2. die Zubereitung und die Inhalts- und Zusatzstoffe von einfachen Speisen und einfachen Gerichten sowie von Getränken unter Berücksichtigung von Gästewünschen, Ernährungsformen und Allergien zu erläutern,
3. verschiedene Service- und Präsentationsformen bedarfsgerecht zuzuordnen,
4. Betriebsmittel und Bedarfsgegenstände zu bestimmen und ihre Verwendungsmöglichkeiten zu erläutern,
5. beim Einsatz von Lebensmitteln sowie von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern in der Küche und im Service die Vorgaben des Umweltschutzes sowie die Vorgaben in Bezug auf die Nachhaltigkeit zu berücksichtigen,
6. die Produkt-, Personal- und Betriebshygiene in der Küche und im Service zu beachten und
7. die Vorgaben des Arbeits- und Gesundheitsschutzes in der Küche und im Service einzuhalten.

Die Aufgaben müssen praxisbezogen sein. Der Prüfling hat die Aufgaben schriftlich zu bearbeiten. Die Prüfungszeit beträgt 60 Minuten.

(4) Bei der Ermittlung des Ergebnisses für den Prüfungsbereich sind die Bewertungen wie folgt zu gewichten:

1. die Bewertung für den ersten Teil mit 70 Prozent,
2. die Bewertung für den zweiten Teil mit 30 Prozent.

§ 16

Prüfungsbereich „Gasterlebnis, Verkaufsförderung und Warenlagerung“

(1) Im Prüfungsbereich „Gasterlebnis, Verkaufsförderung und Warenlagerung“ hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist,

1. im Schwerpunkt Restaurantservice
 - a) gastorientiert zu handeln und das Gasterlebnis zu gestalten,
 - b) Gästereaktionen, insbesondere Reklamationen, einzuordnen und situationsbezogenen Lösungen aufzuzeigen,
 - c) verkaufsfördernde Maßnahmen anlassbezogen analog oder digital umzusetzen und dabei den Datenschutz und die Datensicherheit zu beachten,
 - d) bei der Annahme und der Einlagerung von Waren die Anforderungen an die Werterhaltung und die Hygiene sowie die Vorgaben der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes einzuhalten sowie die hierzu ergriffenen Maßnahmen zu prüfen und zu dokumentieren,
 - e) das anlass-, saison- oder themenbezogene Herichten und Dekorieren von Gasträumen zu erläutern,
 - f) Gäste zu empfangen und zu beraten,
 - g) Serviceregeln und Serviceabläufe zu beschreiben und
 - h) Zahlungen abzuwickeln und dabei Vorsichtsmaßnahmen bei der Annahme von Zahlungsmitteln zu beschreiben;
2. im Schwerpunkt Systemgastronomie
 - a) gastorientiert zu handeln und das Gasterlebnis zu gestalten,
 - b) Gästereaktionen, insbesondere Reklamationen, einzuordnen und situationsbezogenen Lösungen aufzuzeigen,
 - c) verkaufsfördernde Maßnahmen anlassbezogen analog oder digital umzusetzen und dabei den Datenschutz und die Datensicherheit zu beachten,
 - d) bei der Annahme und der Einlagerung von Waren die Anforderungen an die Werterhaltung und die Hygiene sowie die Vorgaben der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes einzuhalten sowie die hierzu ergriffenen Maßnahmen zu prüfen und zu dokumentieren,
 - e) die Bedeutung von Markenstandards und Qualitätssicherungsmaßnahmen in der Systemgastronomie zu erläutern,

- f) Standards in der systemgastronomischen Lagerhaltung, Produktion und Präsentation umzusetzen und deren Einhaltung zu prüfen,
- g) im Umgang mit Gästen Service-, Beratungs- und Kommunikationsstandards anzuwenden und
- h) Bestell- und Bezahlssysteme zu nutzen und zu erklären.

(2) Die Aufgaben müssen praxisbezogen sein. Der Prüfling hat die Aufgaben schriftlich zu bearbeiten.

(3) Die Prüfungszeit beträgt 90 Minuten.

§ 17

Prüfungsbereich „Wirtschafts- und Sozialkunde“

(1) Im Prüfungsbereich „Wirtschafts- und Sozialkunde“ hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist, allgemeine wirtschaftliche und gesellschaftliche Zusammenhänge der Berufs- und Arbeitswelt darzustellen und zu beurteilen.

(2) Die Aufgaben müssen praxisbezogen sein. Der Prüfling hat die Aufgaben schriftlich zu bearbeiten.

(3) Die Prüfungszeit beträgt 60 Minuten.

§ 18

Gewichtung der Prüfungsbereiche und Anforderungen für das Bestehen der Abschlussprüfung

(1) Die Bewertungen der einzelnen Prüfungsbereiche sind wie folgt zu gewichten:

1. „Produktion und Service“ mit 60 Prozent,
2. „Gasterlebnis, Verkaufsförderung und Warenlagerung“ mit 30 Prozent sowie
3. „Wirtschafts- und Sozialkunde“ mit 10 Prozent.

(2) Die Abschlussprüfung ist bestanden, wenn die Prüfungsleistungen – auch unter Berücksichtigung einer mündlichen Ergänzungsprüfung nach § 19 – wie folgt bewertet worden sind:

1. im Gesamtergebnis mit mindestens „ausreichend“,
2. in mindestens zwei Prüfungsbereichen mit mindestens „ausreichend“ und
3. in keinem Prüfungsbereich mit „ungenügend“.

Über das Bestehen ist ein Beschluss nach § 42 Absatz 1 Nummer 3 des Berufsbildungsgesetzes zu fassen.

§ 19

Mündliche Ergänzungsprüfung

(1) Der Prüfling kann in einem Prüfungsbereich für die schriftlich zu bearbeitenden Aufgaben eine mündliche Ergänzungsprüfung beantragen.

(2) Dem Antrag ist stattzugeben,

1. wenn er für einen der folgenden Prüfungsbereiche gestellt worden ist:
 - a) „Produktion und Service“,
 - b) „Gasterlebnis, Verkaufsförderung und Warenlagerung“ oder
 - c) „Wirtschafts- und Sozialkunde“,

2. wenn die schriftlich zu bearbeitenden Aufgaben des benannten Prüfungsbereichs schlechter als mit „ausreichend“ bewertet worden sind und

3. wenn die mündliche Ergänzungsprüfung für das Bestehen der Abschlussprüfung den Ausschlag geben kann.

Die mündliche Ergänzungsprüfung darf nur in einem einzigen Prüfungsbereich durchgeführt werden.

(3) Die mündliche Ergänzungsprüfung soll 15 Minuten dauern.

(4) Bei der Ermittlung des Ergebnisses für den Prüfungsbereich sind das bisherige Ergebnis der schriftlich zu bearbeitenden Aufgaben und das Ergebnis der mündlichen Ergänzungsprüfung im Verhältnis 2 : 1 zu gewichten.

Abschnitt 3

Berufsausbildung zum Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie und zur Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

Unterabschnitt 1 Abschlussprüfung

§ 20

Aufteilung in zwei Teile und Zeitpunkt

(1) Die Abschlussprüfung besteht aus den Teilen 1 und 2.

(2) Teil 1 soll im vierten Ausbildungshalbjahr stattfinden.

(3) Teil 2 findet am Ende der Berufsausbildung statt.

(4) Wird die Ausbildungsdauer verkürzt, so soll Teil 1 der Abschlussprüfung spätestens drei Monate vor dem Zeitpunkt von Teil 2 der Abschlussprüfung stattfinden.

(5) Den jeweiligen Zeitpunkt legt die zuständige Stelle fest.

§ 21

Inhalt des Teiles 1

Teil 1 der Abschlussprüfung erstreckt sich auf

1. die im Ausbildungsrahmenplan (Anlage 2) für die ersten 18 Monate genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sowie
2. den im Berufsschulunterricht zu vermittelnden Lehrstoff, soweit er den im Ausbildungsrahmenplan (Anlage 2) genannten Fertigkeiten, Kenntnissen und Fähigkeiten entspricht.

§ 22

Prüfungsbereich des Teiles 1

(1) Teil 1 der Abschlussprüfung findet im Prüfungsbereich „Produktion und Service“ statt.

(2) Im Prüfungsbereich „Produktion und Service“ besteht die Prüfung aus zwei Teilen.

(3) Im ersten Teil hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist,

1. die Bestellung eines Gastes anzunehmen und den Gast zu einfachen Speisen oder einfachen Gerichten sowie zu Getränken zu beraten,
2. eine einfache Speise oder ein einfaches Gericht oder ein Getränk nach vorgegebener Rezeptur und vorgegebenen Standards zuzubereiten und zu servieren oder zu präsentieren,
3. die Arbeitsschritte zu planen,
4. den Arbeitsplatz einzurichten,
5. Gästewünsche und -bedürfnisse zu berücksichtigen,
6. verkaufsfördernd zu beraten,
7. dem Gast die Zutaten oder die Zubereitung zu erläutern,
8. die Qualität der Lebensmittel oder die Verkaufsfähigkeit des zubereiteten Produktes zu prüfen und
9. die Hygieneanforderungen zu beachten.

Der Prüfling hat eine Arbeitsaufgabe durchzuführen. Während der Durchführung wird mit ihm ein situatives Fachgespräch über die Arbeitsaufgabe geführt. Bei der Gestaltung der Aufgabe ist der Leistungsschwerpunkt des Ausbildungsbetriebes zugrunde zu legen. Die Prüfungszeit beträgt insgesamt 90 Minuten. Das situative Fachgespräch dauert höchstens 10 Minuten.

(4) Im zweiten Teil hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist,

1. Lebensmittel zu bestimmen und ihre Verwendungsmöglichkeiten zu erläutern,
2. die Zubereitung und die Inhalts- und Zusatzstoffe von einfachen Speisen und einfachen Gerichten sowie von Getränken unter Berücksichtigung von Gästewünschen, Ernährungsformen und Allergien zu erläutern,
3. verschiedene Service- und Präsentationsformen bedarfsgerecht zuzuordnen,
4. Betriebsmittel und Bedarfsgegenstände zu bestimmen und ihre Verwendungsmöglichkeiten zu erläutern,
5. beim Einsatz von Lebensmitteln sowie von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern in der Küche und im Service die Vorgaben des Umweltschutzes und die Vorgaben in Bezug auf die Nachhaltigkeit zu berücksichtigen,
6. die Produkt-, Personal- und Betriebshygiene in der Küche und im Service zu beachten und
7. die Vorgaben des Arbeits- und Gesundheitsschutzes in der Küche und im Service einzuhalten.

Die Aufgaben müssen praxisbezogen sein. Der Prüfling hat die Aufgaben schriftlich zu bearbeiten. Die Prüfungszeit beträgt 60 Minuten.

(5) Bei der Ermittlung des Ergebnisses für den Prüfungsbereich sind die Bewertungen wie folgt zu gewichten:

1. die Bewertung für den ersten Teil mit 70 Prozent,
2. die Bewertung für den zweiten Teil mit 30 Prozent.

§ 23

Inhalt des Teiles 2

(1) Teil 2 der Abschlussprüfung erstreckt sich auf

1. die im Ausbildungsrahmenplan (Anlage 2) genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sowie
2. den im Berufsschulunterricht zu vermittelnden Lehrstoff, soweit er den im Ausbildungsrahmenplan (Anlage 2) genannten Fertigkeiten, Kenntnissen und Fähigkeiten entspricht.

(2) In Teil 2 der Abschlussprüfung sollen Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten, die bereits Gegenstand von Teil 1 der Abschlussprüfung waren, nur insoweit einbezogen werden, als es für die Feststellung der beruflichen Handlungsfähigkeit erforderlich ist.

§ 24

Prüfungsbereiche des Teiles 2

Teil 2 der Abschlussprüfung findet in den folgenden Prüfungsbereichen statt:

1. „Gasterlebnis, Verkaufsförderung, Produktkompetenz und Warenlagerung“,
2. „Veranstaltungsplanung, Restaurant- und Bankettservice“,
3. „Teamkommunikation und Gesprächsführung“ sowie
4. „Wirtschafts- und Sozialkunde“.

§ 25

Prüfungsbereich

„Gasterlebnis, Verkaufsförderung, Produktkompetenz und Warenlagerung“

(1) Im Prüfungsbereich „Gasterlebnis, Verkaufsförderung, Produktkompetenz und Warenlagerung“ hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist,

1. gasterorientiert zu handeln und das Gasterlebnis zu gestalten,
2. Gäste zu empfangen und zu Speisen, Gerichten und Getränken, insbesondere zu Weinen, Schaumweinen und Spirituosen zu beraten,
3. Gäste über Inhaltsstoffe, Allergene und Zusatzstoffe unter Berücksichtigung besonderer Ernährungsformen zu informieren und Alternativen anzubieten,
4. Serviceregeln und Servierarten zu beschreiben, Serviceabläufe zu planen und darzustellen,
5. Gästereaktionen, insbesondere Reklamationen, einzuordnen, situationsbezogen Lösungen aufzuzeigen und dabei Handlungsstrategien im Umgang mit den Gästen darzustellen,
6. Zahlungen abzuwickeln und dabei Vorsichtsmaßnahmen bei der Annahme von Zahlungsmitteln zu beschreiben,
7. Rechnungen oder Belege nach den rechtlichen Vorgaben zu erstellen und zu erläutern,
8. verkaufsfördernde Maßnahmen anlassbezogen analog oder digital umzusetzen und dabei den Datenschutz und die Datensicherheit zu beachten,
9. das Herrichten, Pflegen und Dekorieren von Gast- und Eventräumen anlass-, saison- oder themenbezogen zu planen und die Umsetzung darzustellen,

10. die Reinigung und Pflege von Materialien und Textilien zu beschreiben sowie

11. bei der Annahme und der Einlagerung von Waren die Anforderungen an die Werterhaltung und die Hygiene sowie die Vorgaben der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes einzuhalten sowie die hierzu ergriffenen Maßnahmen zu prüfen und zu dokumentieren.

(2) Die Aufgaben müssen praxisbezogen sein. Der Prüfling hat die Aufgaben schriftlich zu bearbeiten.

(3) Die Prüfungszeit beträgt 90 Minuten.

§ 26

Prüfungsbereich „Veranstaltungsplanung, Restaurant- und Bankettservice“

(1) Die Prüfung im „Prüfungsbereich Veranstaltungsplanung, Restaurant- und Bankettservice“ besteht aus zwei Teilen.

(2) Im ersten Teil hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist, gemäß vorgegebenen Eckpunkten einen internen zeitlichen Ablaufplan für eine Veranstaltung mit einem Vier-Gänge-Menü und korrespondierenden Getränken zu erstellen sowie für diese Veranstaltung

1. die Vorbereitungsarbeiten für den Service nach vorgegebenen Servierarten durchzuführen,
2. einen Tisch einzudecken,
3. ein Mischgetränk nach vorgegebener Rezeptur zuzubereiten,
4. einen Weinservice vorzubereiten,
5. das Vier-Gänge-Menü mit korrespondierenden Getränken zu servieren und
6. dabei mit den Gästen situationsbezogen zu kommunizieren.

Der Prüfling hat eine Arbeitsaufgabe durchzuführen. Die Prüfungszeit beträgt insgesamt 240 Minuten; innerhalb dieser Zeit sind dem Prüfling 30 Minuten für die Erstellung des Ablaufplans einzuräumen.

(3) Im zweiten Teil hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist, Angebote für Veranstaltungen zu kalkulieren und zu erstellen sowie die Durchführung einer Veranstaltung zu planen und dabei

1. Speisen und Getränke sowie deren Präsentationsformen zu empfehlen,
2. Bestuhlungs- und Gestaltungsmöglichkeiten für Räume zu entwickeln,
3. Gästeinformationen und deren Einsatzmöglichkeiten zu beschreiben sowie
4. Dienstpläne und Serviceeinteilungen zu prüfen.

Die Aufgaben müssen praxisbezogen sein. Der Prüfling hat die Aufgaben schriftlich zu bearbeiten. Die Prüfungszeit beträgt 90 Minuten.

(4) Bei der Ermittlung des Ergebnisses für den Prüfungsbereich sind die Bewertungen wie folgt zu gewichten:

1. die Bewertung für den ersten Teil mit 70 Prozent,
2. die Bewertung für den zweiten Teil mit 30 Prozent.

§ 27

Prüfungsbereich

„Teamkommunikation und Gesprächsführung“

(1) Im Prüfungsbereich „Teamkommunikation und Gesprächsführung“ hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist,

1. Gespräche mit Mitarbeitenden oder Auszubildenden oder mit einem Team zu planen und situationsgerecht und zielorientiert durchzuführen,
2. sich auf unterschiedliche Hintergründe der Gesprächsteilnehmenden einzustellen,
3. Arbeitsaufträge ergebnisorientiert zu übermitteln und dabei die fachlichen Hintergründe, die Rahmenbedingungen und die internen Abläufe zu berücksichtigen,
4. zu Arbeitsergebnissen konstruktiv Rückmeldung zu geben,
5. Anerkennung und Wertschätzung zu vermitteln,
6. Ursachen von Konflikten und Kommunikationsstörungen zu erkennen sowie Lösungsstrategien aufzuzeigen sowie
7. das Gesprächsergebnis zusammenzufassen und geeignete Maßnahmen der Personalentwicklung vorzuschlagen.

(2) Mit dem Prüfling wird eine Gesprächssimulation durchgeführt. Für die Gesprächssimulation stellt der Prüfungsausschuss dem Prüfling eine praxisbezogene Aufgabe. Für die Vorbereitung auf die Gesprächssimulation stehen dem Prüfling 10 Minuten zur Verfügung.

(3) Die Gesprächssimulation dauert höchstens 20 Minuten.

§ 28

Prüfungsbereich

„Wirtschafts- und Sozialkunde“

(1) Im Prüfungsbereich „Wirtschafts- und Sozialkunde“ hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist, allgemeine wirtschaftliche und gesellschaftliche Zusammenhänge der Berufs- und Arbeitswelt darzustellen und zu beurteilen.

(2) Die Aufgaben müssen praxisbezogen sein. Der Prüfling hat die Aufgaben schriftlich zu bearbeiten.

(3) Die Prüfungszeit beträgt 60 Minuten.

§ 29

Gewichtung der Prüfungsbereiche und Anforderungen für das Bestehen der Abschlussprüfung

(1) Die Bewertungen der einzelnen Prüfungsbereiche sind wie folgt zu gewichten:

- | | |
|--|----------------------|
| 1. „Produktion und Service“ | mit 25 Prozent, |
| 2. „Gasterlebnis, Verkaufsförderung, Produktkompetenz und Warenlagerung“ | mit 20 Prozent, |
| 3. „Veranstaltungsplanung, Restaurant- und Bankettservice“ | mit 35 Prozent, |
| 4. „Teamkommunikation und Gesprächsführung“ | mit 10 Prozent sowie |
| 5. „Wirtschafts- und Sozialkunde“ | mit 10 Prozent. |

(2) Die Abschlussprüfung ist bestanden, wenn die Prüfungsleistungen – auch unter Berücksichtigung einer mündlichen Ergänzungsprüfung nach § 30 – wie folgt bewertet worden sind:

1. im Gesamtergebnis von Teil 1 und Teil 2 mit mindestens „ausreichend“,
2. im Ergebnis von Teil 2 mit mindestens „ausreichend“,
3. in mindestens drei Prüfungsbereichen von Teil 2 mit mindestens „ausreichend“ und
4. in keinem Prüfungsbereich von Teil 2 mit „ungenügend“.

Über das Bestehen ist ein Beschluss nach § 42 Absatz 1 Nummer 3 des Berufsbildungsgesetzes zu fassen.

§ 30

Mündliche Ergänzungsprüfung

(1) Der Prüfling kann in einem Prüfungsbereich für die schriftlich zu bearbeitenden Aufgaben eine mündliche Ergänzungsprüfung beantragen.

(2) Dem Antrag ist stattzugeben,

1. wenn er für einen der folgenden Prüfungsbereiche gestellt worden ist:
 - a) „Gasterlebnis, Verkaufsförderung, Produktkompetenz und Warenlagerung“,
 - b) „Veranstaltungsplanung, Restaurant- und Bankettservice“ oder
 - c) „Wirtschafts- und Sozialkunde“,
2. wenn die schriftlich zu bearbeitenden Aufgaben des benannten Prüfungsbereichs schlechter als mit „ausreichend“ bewertet worden sind und
3. wenn die mündliche Ergänzungsprüfung für das Bestehen der Abschlussprüfung den Ausschlag geben kann.

Die mündliche Ergänzungsprüfung darf nur in einem einzigen Prüfungsbereich durchgeführt werden.

(3) Die mündliche Ergänzungsprüfung soll 15 Minuten dauern.

(4) Bei der Ermittlung des Ergebnisses für den Prüfungsbereich sind das bisherige Ergebnis der schriftlich zu bearbeitenden Aufgaben und das Ergebnis der mündlichen Ergänzungsprüfung im Verhältnis 2 : 1 zu gewichten.

Unterabschnitt 2

Zusatzqualifikation Bar und Wein

§ 31

Inhalt der Zusatzqualifikation

(1) Über das in § 6 beschriebene Ausbildungsberufsbild hinaus kann die Ausbildung in der Zusatzqualifikation Bar und Wein vereinbart werden.

(2) Gegenstand der Zusatzqualifikation sind die in Anlage 4 genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten.

§ 32

Prüfung der Zusatzqualifikation

(1) Die Zusatzqualifikation wird auf Antrag des oder der Auszubildenden geprüft, wenn der oder die Auszubildende glaubhaft gemacht hat, dass ihm oder ihr die erforderlichen Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten vermittelt worden sind. Die Prüfung findet im zeitlichen Zusammenhang mit Teil 2 der Abschlussprüfung als gesonderte Prüfung statt.

(2) Die Prüfung der Zusatzqualifikation erstreckt sich auf die in Anlage 4 genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten.

(3) In der Prüfung der Zusatzqualifikation hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist,

1. Betriebsabläufe an der Bar zu organisieren,
2. Getränke gemäß der empfohlenen Trinktemperatur fachgerecht zu lagern,
3. Lagerbestände zu kontrollieren,
4. Getränkeangebote anlassbezogen zusammenzustellen,
5. Getränke zu empfehlen und hinsichtlich Herkunft, Inhaltsstoffen, Herstellung und Geschmack zu erläutern sowie Fachbegriffe der Bar anzuwenden,
6. Cocktails nach vorgegebener Rezeptur zu kalkulieren, fachgerecht herzustellen, anzurichten und zu servieren,
7. Weine fachgerecht zu servieren und
8. situationsgerecht mit Gästen zu kommunizieren.

(4) Für den Nachweis nach Absatz 3 hat der Prüfling zwei Arbeitsproben durchzuführen. Der Prüfling hat

1. in der ersten Arbeitsprobe drei Cocktails nach den drei Zubereitungsverfahren – geschüttelt, gerührt und gebaut – mit passenden Garnituren nach vorgegebenen Rezepturen zu kalkulieren, herzustellen und anzurichten und
2. in der zweiten Arbeitsprobe zwei vom Prüfungsausschuss ausgewählte Weine oder Spirituosen zu verkosten, in passenden Gläsern auszuschenken und die Getränkeauswahl gastorientiert zu erläutern; dem Prüfling werden Flaschen mit vollständigem Etikett zur Verfügung gestellt.

Nach der Durchführung der Arbeitsproben wird mit dem Prüfling ein auftragsbezogenes Fachgespräch über die Arbeitsproben geführt.

(5) Die Prüfungszeit beträgt insgesamt 60 Minuten. Das auftragsbezogene Fachgespräch dauert höchstens 15 Minuten.

(6) Die Prüfung der Zusatzqualifikation ist bestanden, wenn die Prüfungsleistung mit mindestens „ausreichend“ bewertet worden ist.

Unterabschnitt 3

Weitere Berufsausbildungen

§ 33

Befreiung von Teil 1 der Abschlussprüfung und Anrechnung von Ausbildungszeiten

Bei erfolgreich abgeschlossener Berufsausbildung zur Fachkraft für Gastronomie nach § 18 Absatz 2 ist

1. der oder die Auszubildende von Teil 1 der Abschlussprüfung zum Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie und zur Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie befreit und
2. diese Ausbildung im Umfang von 24 Monaten auf die Dauer der Berufsausbildung zum Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie und zur Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie anzurechnen, wenn die Vertragsparteien dies vereinbaren.

§ 34

**Erwerb des Abschlusses
zur Fachkraft für Gastronomie
nach nichtbestandener Abschlussprüfung
zum Fachmann für Restaurants
und Veranstaltungsgastronomie und
zur Fachfrau für Restaurants
und Veranstaltungsgastronomie**

Besteht der Prüfling die Prüfung nach § 29 nicht, erwirbt er auf seinen Antrag den Abschluss zur Fachkraft für Gastronomie nach Abschnitt 2, wenn

1. er in Teil 1 der Abschlussprüfung mindestens ausreichende Prüfungsleistungen erbracht hat und
 2. zusätzlich
 - a) die Ergebnisse der in Nummer 1 bezeichneten Prüfung,
 - b) das Ergebnis im Prüfungsbereich „Gasterlebnis, Verkaufsförderung, Produktkompetenz und Warenlagerung“ nach § 25 und
 - c) das Ergebnis im Prüfungsbereich „Wirtschafts- und Sozialkunde“ nach § 28
- die Anforderungen nach § 18 erfüllen.

Abschnitt 4

**Berufsausbildung
zum Fachmann für Systemgastronomie und
zur Fachfrau für Systemgastronomie**

**Unterabschnitt 1
Abschlussprüfung**

§ 35

Aufteilung in zwei Teile und Zeitpunkt

- (1) Die Abschlussprüfung besteht aus den Teilen 1 und 2.
- (2) Teil 1 soll im vierten Ausbildungshalbjahr stattfinden.
- (3) Teil 2 findet am Ende der Berufsausbildung statt.
- (4) Wird die Ausbildungsdauer verkürzt, so soll Teil 1 der Abschlussprüfung spätestens drei Monate vor dem Zeitpunkt von Teil 2 der Abschlussprüfung stattfinden.
- (5) Den jeweiligen Zeitpunkt legt die zuständige Stelle fest.

§ 36

Inhalt des Teiles 1

Teil 1 der Abschlussprüfung erstreckt sich auf

1. die im Ausbildungsrahmenplan (Anlage 3) für die ersten 18 Monate genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sowie
2. den im Berufsschulunterricht zu vermittelnden Lehrstoff, soweit er den im Ausbildungsrahmenplan (Anlage 3) genannten Fertigkeiten, Kenntnissen und Fähigkeiten entspricht.

§ 37

Prüfungsbereich des Teiles 1

(1) Teil 1 der Abschlussprüfung findet im Prüfungsbereich „Produktion und Service“ statt.

(2) Im Prüfungsbereich „Produktion und Service“ besteht die Prüfung aus zwei Teilen.

(3) Im ersten Teil hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist,

1. die Bestellung eines Gastes anzunehmen und den Gast zu einfachen Speisen oder einfachen Gerichten sowie zu Getränken zu beraten,
2. eine einfache Speise oder ein einfaches Gericht oder ein Getränk nach vorgegebener Rezeptur und vorgegebenen Standards zuzubereiten und zu servieren oder zu präsentieren,
3. die Arbeitsschritte zu planen,
4. den Arbeitsplatz einzurichten,
5. Gästewünsche und -bedürfnisse zu berücksichtigen,
6. verkaufsfördernd zu beraten,
7. dem Gast die Zutaten oder die Zubereitung zu erläutern,
8. die Qualität der Lebensmittel oder die Verkaufsfähigkeit des zubereiteten Produktes zu prüfen und
9. die Hygieneanforderungen zu beachten.

Der Prüfling hat eine Arbeitsaufgabe durchzuführen. Während der Durchführung wird mit ihm ein situatives Fachgespräch über die Arbeitsaufgabe geführt. Bei der Gestaltung der Aufgabe ist der Leistungsschwerpunkt des Ausbildungsbetriebes zugrunde zu legen. Die Prüfungszeit beträgt insgesamt 90 Minuten. Das situative Fachgespräch dauert höchstens 10 Minuten.

(4) Im zweiten Teil hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist,

1. Lebensmittel zu bestimmen und ihre Verwendungsmöglichkeiten zu erläutern,
2. die Zubereitung und die Inhalts- und Zusatzstoffe von einfachen Speisen und einfachen Gerichten sowie von Getränken unter Berücksichtigung von Gästewünschen, Ernährungsformen und Allergien zu erläutern,
3. verschiedene Service- und Präsentationsformen bedarfsgerecht zuzuordnen,
4. Betriebsmittel und Bedarfsgegenstände zu bestimmen und ihre Verwendungsmöglichkeiten zu erläutern,
5. beim Einsatz von Lebensmitteln sowie von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern in der Küche und im Service die Vorgaben des Umweltschutzes und die Vorgaben in Bezug auf die Nachhaltigkeit zu berücksichtigen,

6. die Produkt-, Personal- und Betriebshygiene in der Küche und im Service zu beachten und
7. die Vorgaben des Arbeits- und Gesundheitsschutzes in der Küche und im Service einzuhalten.

Die Aufgaben müssen praxisbezogen sein. Der Prüfling hat die Aufgaben schriftlich zu bearbeiten. Die Prüfungszeit beträgt 60 Minuten.

(5) Bei der Ermittlung des Ergebnisses für den Prüfungsbereich sind die Bewertungen wie folgt zu gewichten:

1. die Bewertung für den ersten Teil mit 70 Prozent,
2. die Bewertung für den zweiten Teil mit 30 Prozent.

§ 38

Inhalt des Teiles 2

(1) Teil 2 der Abschlussprüfung erstreckt sich auf

1. die im Ausbildungsrahmenplan (Anlage 3) genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sowie
2. den im Berufsschulunterricht zu vermittelnden Lehrstoff, soweit er den im Ausbildungsrahmenplan (Anlage 3) genannten Fertigkeiten, Kenntnissen und Fähigkeiten entspricht.

(2) In Teil 2 der Abschlussprüfung sollen Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten, die bereits Gegenstand von Teil 1 der Abschlussprüfung waren, nur insoweit einbezogen werden, als es für die Feststellung der beruflichen Handlungsfähigkeit erforderlich ist.

§ 39

Prüfungsbereiche des Teiles 2

Teil 2 der Abschlussprüfung findet in den folgenden Prüfungsbereichen statt:

1. „Gasterlebnis, Verkaufsförderung, Marketing und Warenlagerung“,
2. „Personal- und Warenwirtschaft sowie Steuerung und Kontrolle in der Systemgastronomie“,
3. „Betriebliche Abläufe in der Systemgastronomie“ sowie
4. „Wirtschafts- und Sozialkunde“.

§ 40

Prüfungsbereich „Gasterlebnis, Verkaufsförderung, Marketing und Warenlagerung“

(1) Im Prüfungsbereich „Gasterlebnis, Verkaufsförderung, Marketing und Warenlagerung“ hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist,

1. gastorientiert zu handeln und das Gasterlebnis zu gestalten,
2. Gästereaktionen, insbesondere Reklamationen, einzuordnen, situationsbezogen Lösungen aufzuzeigen und dabei Handlungsstrategien im Umgang mit den Gästen darzustellen,
3. im Umgang mit den Gästen Service-, Beratungs- und Kommunikationsstandards anzuwenden und Vorschläge zu deren Weiterentwicklung zu machen,
4. Bestell- und Bezahlssysteme zu nutzen und zu erklären,

5. Rechnungen oder Belege nach den rechtlichen Vorgaben zu erstellen und zu erläutern,

6. bei der Annahme und der Einlagerung von Waren die Anforderungen an die Werterhaltung und die Hygiene sowie die Vorgaben der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes einzuhalten sowie die hierzu ergriffenen Maßnahmen zu prüfen und zu dokumentieren,

7. die Bedeutung von Markenstandards und Qualitätssicherungsmaßnahmen in der Systemgastronomie zu erläutern,

8. Standards in der systemgastronomischen Lagerhaltung, Produktion und Präsentation umzusetzen und deren Einhaltung zu prüfen und bei Abweichung Maßnahmen einzuleiten,

9. die Ergebnisse von Marktbeobachtungen und -analysen sowie zielgruppenspezifische Gästebedürfnisse für betriebliche Marketingmaßnahmen zu nutzen sowie

10. verkaufssteuernde und verkaufsfördernde Maßnahmen sowie betriebliche Marketingmaßnahmen anlassbezogen analog oder digital zu planen, umzusetzen, zu kontrollieren und auszuwerten und dabei Datenschutz und Datensicherheit zu beachten.

(2) Die Aufgaben müssen praxisbezogen sein. Der Prüfling hat die Aufgaben schriftlich zu bearbeiten.

(3) Die Prüfungszeit beträgt 90 Minuten.

§ 41

Prüfungsbereich

„Personal- und Warenwirtschaft sowie Steuerung und Kontrolle in der Systemgastronomie“

(1) Im Prüfungsbereich „Personal- und Warenwirtschaft sowie Steuerung und Kontrolle in der Systemgastronomie“ hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist,

1. organisatorische und konzeptionelle Strukturen von systemgastronomischen Unternehmen zu erläutern und zu bewerten,
2. den Personalbedarf zu ermitteln und Personalbeschaffungswege zu unterscheiden und zu bewerten,
3. Vorgänge in Verbindung mit der Aufnahme oder Beendigung von Arbeits- oder Verhältnissen unter Einhaltung der rechtlichen Regelungen zu bearbeiten,
4. den Personaleinsatz unter Einhaltung der rechtlichen Regelungen zu planen,
5. Anforderungen an die Verwaltung von Personaldaten unter Beachtung der rechtlichen Regelungen aufzuzeigen,
6. Trainings- oder Personalentwicklungsmaßnahmen bedarfsgerecht umzusetzen,
7. Lagerkennzahlen zu ermitteln und auszuwerten,
8. den Warenbedarf zu ermitteln, Angebote unter Berücksichtigung von Preisen, Qualitäten und Konditionen zu vergleichen und auszuwählen sowie die Bestellung vorzubereiten,

9. die Logistikkette zu erläutern, Störungen des Bestell- und Lieferprozesses oder Abweichungen von den Qualitätsstandards zu bewerten und Maßnahmen vorzuschlagen,
10. Preise und Kosten zu kalkulieren sowie
11. die betriebswirtschaftlichen Kennzahlen zu ermitteln und zu analysieren und Maßnahmen zur Steigerung des unternehmerischen Erfolges abzuleiten.

(2) Die Prüfungsaufgaben müssen praxisbezogen sein. Der Prüfling hat die Aufgaben schriftlich zu bearbeiten.

(3) Die Prüfungszeit beträgt 120 Minuten.

§ 42

Prüfungsbereich

„Betriebliche Abläufe in der Systemgastronomie“

(1) Im Prüfungsbereich „Betriebliche Abläufe in der Systemgastronomie“ hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist,

1. die berufstypischen Aufgabenstellungen zu erfassen, Vorgehensweisen aufzuzeigen und zu begründen sowie Probleme zu analysieren, Lösungswege aufzuzeigen und zu begründen,
2. betriebspraktische Aufgaben unter Berücksichtigung wirtschaftlicher, ökologischer und rechtlicher Zusammenhänge zu planen, durchzuführen und auszuwerten,
3. unternehmens-, gast- und mitarbeiterorientiert zu handeln sowie
4. Kommunikations- und Kooperationsbedingungen zu berücksichtigen.

(2) Für den Nachweis nach Absatz 1 sind drei der folgenden Gebiete zugrunde zu legen:

1. Organisation, Prozesse und Standards in der Systemgastronomie,
2. Produkteinführung,
3. Warenwirtschaft,
4. kaufmännische Steuerung und Kontrolle und
5. Teamkommunikation und Personalaufgaben.

(3) Der Prüfungsausschuss legt fest, welche Gebiete zugrunde gelegt werden.

(4) Der Prüfling hat eine Arbeitsaufgabe durchzuführen. Anschließend wird mit ihm ein auftragsbezogenes Fachgespräch geführt.

(5) Die Prüfungszeit beträgt insgesamt 90 Minuten. Das auftragsbezogene Fachgespräch dauert höchstens 10 Minuten.

§ 43

Prüfungsbereich

„Wirtschafts- und Sozialkunde“

(1) Im Prüfungsbereich „Wirtschafts- und Sozialkunde“ hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist, allgemeine wirtschaftliche und gesellschaftliche Zusammenhänge der Berufs- und Arbeitswelt darzustellen und zu beurteilen.

(2) Die Aufgaben müssen praxisbezogen sein. Der Prüfling hat die Aufgaben schriftlich zu bearbeiten.

(3) Die Prüfungszeit beträgt 60 Minuten.

§ 44

Gewichtung der Prüfungsbereiche und Anforderungen für das Bestehen der Abschlussprüfung

(1) Die Bewertungen der einzelnen Prüfungsbereiche sind wie folgt zu gewichten:

1. „Produktion und Service“ mit 25 Prozent,
2. „Gasterlebnis, Verkaufsförderung, Marketing und Warenlagerung“ mit 20 Prozent,
3. „Personal- und Warenwirtschaft sowie Steuerung und Kontrolle in der Systemgastronomie“ mit 20 Prozent,
4. „Betriebliche Abläufe in der Systemgastronomie“ mit 25 Prozent sowie
5. „Wirtschafts- und Sozialkunde“ mit 10 Prozent.

(2) Die Abschlussprüfung ist bestanden, wenn die Prüfungsleistungen – auch unter Berücksichtigung einer mündlichen Ergänzungsprüfung nach § 45 – wie folgt bewertet worden sind:

1. im Gesamtergebnis von Teil 1 und Teil 2 mit mindestens „ausreichend“,
2. im Ergebnis von Teil 2 mit mindestens „ausreichend“,
3. in mindestens drei Prüfungsbereichen von Teil 2 mit mindestens „ausreichend“ und
4. in keinem Prüfungsbereich von Teil 2 mit „ungenügend“.

Über das Bestehen ist ein Beschluss nach § 42 Absatz 1 Nummer 3 des Berufsbildungsgesetzes zu fassen.

§ 45

Mündliche Ergänzungsprüfung

(1) Der Prüfling kann in einem Prüfungsbereich eine mündliche Ergänzungsprüfung beantragen.

(2) Dem Antrag ist stattzugeben,

1. wenn er für einen der folgenden Prüfungsbereiche gestellt worden ist:
 - a) „Gasterlebnis, Verkaufsförderung, Marketing und Warenlagerung“,
 - b) „Personal- und Warenwirtschaft sowie Steuerung und Kontrolle in der Systemgastronomie“ oder
 - c) „Wirtschafts- und Sozialkunde“,
2. wenn der benannte Prüfungsbereich schlechter als mit „ausreichend“ bewertet worden ist und
3. wenn die mündliche Ergänzungsprüfung für das Bestehen der Abschlussprüfung den Ausschlag geben kann.

Die mündliche Ergänzungsprüfung darf nur in einem einzigen Prüfungsbereich durchgeführt werden.

(3) Die mündliche Ergänzungsprüfung soll 15 Minuten dauern.

(4) Bei der Ermittlung des Ergebnisses für den Prüfungsbereich sind das bisherige Ergebnis und das Ergebnis der mündlichen Ergänzungsprüfung im Verhältnis 2 : 1 zu gewichten.

Unterabschnitt 2

Zusatzqualifikation Bar und Wein

§ 46

Inhalt der Zusatzqualifikation

(1) Über das in § 7 beschriebene Ausbildungsbild hinaus kann die Ausbildung in der Zusatzqualifikation Bar und Wein vereinbart werden.

(2) Gegenstand der Zusatzqualifikation sind die in Anlage 4 genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten.

§ 47

Prüfung der Zusatzqualifikation

(1) Die Zusatzqualifikation wird auf Antrag des oder der Auszubildenden geprüft, wenn der oder die Auszubildende glaubhaft gemacht hat, dass ihm oder ihr die erforderlichen Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten vermittelt worden sind. Die Prüfung findet im zeitlichen Zusammenhang mit Teil 2 der Abschlussprüfung als gesonderte Prüfung statt.

(2) Die Prüfung der Zusatzqualifikation erstreckt sich auf die in Anlage 4 genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten.

(3) In der Prüfung der Zusatzqualifikation hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist,

1. Betriebsabläufe an der Bar zu organisieren,
2. Getränke gemäß der empfohlenen Trinktemperatur fachgerecht zu lagern,
3. Lagerbestände zu kontrollieren,
4. Getränkeangebote anlassbezogen zusammenzustellen,
5. Getränke zu empfehlen und hinsichtlich Herkunft, Inhaltsstoffen, Herstellung und Geschmack zu erläutern sowie Fachbegriffe der Bar anzuwenden,
6. Cocktails nach vorgegebener Rezeptur zu kalkulieren, fachgerecht herzustellen, anzurichten und zu servieren,
7. Weine fachgerecht zu servieren und
8. situationsgerecht mit Gästen zu kommunizieren.

(4) Für den Nachweis nach Absatz 3 hat der Prüfling zwei Arbeitsproben durchzuführen. Der Prüfling hat

1. in der ersten Arbeitsprobe drei Cocktails nach den drei Zubereitungsverfahren – geschüttelt, gerührt und gebaut – mit passenden Garnituren nach vorgegebenen Rezepturen zu kalkulieren, herzustellen und anzurichten und
2. in der zweiten Arbeitsprobe zwei vom Prüfungsausschuss ausgewählte Weine oder Spirituosen zu verkosten, in passenden Gläsern auszuschenken und die Getränkeauswahl gastorientiert zu erläutern;

dem Prüfling werden Flaschen mit vollständigem Etikett zur Verfügung gestellt.

Nach der Durchführung der Arbeitsproben wird mit dem Prüfling ein auftragsbezogenes Fachgespräch über die Arbeitsproben geführt.

(5) Die Prüfungszeit beträgt insgesamt 60 Minuten. Das auftragsbezogene Fachgespräch dauert höchstens 15 Minuten.

(6) Die Prüfung der Zusatzqualifikation ist bestanden, wenn die Prüfungsleistung mit mindestens „ausreichend“ bewertet worden ist.

Unterabschnitt 3

Weitere Berufsausbildungen

§ 48

Befreiung von Teil 1 der Abschlussprüfung und Anrechnung von Ausbildungszeiten

Bei erfolgreich abgeschlossener Berufsausbildung zur Fachkraft für Gastronomie nach § 18 Absatz 2 ist

1. der oder die Auszubildende von Teil 1 der Abschlussprüfung zum Fachmann für Systemgastronomie und zur Fachfrau für Systemgastronomie befreit und
2. diese Ausbildung im Umfang von 24 Monaten auf die Dauer der Berufsausbildung zum Fachmann für Systemgastronomie und zur Fachfrau für Systemgastronomie anzurechnen, wenn die Vertragsparteien dies vereinbaren.

§ 49

Erwerb des Abschlusses zur Fachkraft für Gastronomie nach nichtbestandener Abschlussprüfung zum Fachmann für Systemgastronomie und zur Fachfrau für Systemgastronomie

Besteht der Prüfling die Prüfung nach § 44 nicht, erwirbt er auf seinen Antrag den Abschluss zur Fachkraft für Gastronomie nach Abschnitt 2, wenn

1. er in Teil 1 der Abschlussprüfung mindestens ausreichende Prüfungsleistungen erbracht hat und
2. zusätzlich
 - a) die Ergebnisse der in Nummer 1 bezeichneten Prüfung,
 - b) das Ergebnis im Prüfungsbereich „Gasterlebnis, Verkaufsförderung, Marketing und Warenlagerung“ nach § 40 und
 - c) das Ergebnis im Prüfungsbereich „Wirtschafts- und Sozialkunde“ nach § 43

die Anforderungen nach § 18 erfüllen.

Artikel 3**Inkrafttreten, Außerkrafttreten**

Diese Verordnung tritt am 1. August 2022 in Kraft. Gleichzeitig tritt die Verordnung über die Berufsausbildung im Gastgewerbe vom 13. Februar 1998 (BGBl. I S. 351) außer Kraft.

Berlin, den 9. März 2022

Der Bundesminister
für Wirtschaft und Klimaschutz
In Vertretung
Sven Giegold

Anlage 3

(zu § 4 Absatz 3)

Ausbildungsrahmenplan
für die Berufsausbildung zum Fachmann für Systemgastronomie
und zur Fachfrau für Systemgastronomie

Abschnitt A: berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

Lfd. Nr.	Berufsbildpositionen	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im	
			1. bis 18. Monat	19. bis 36. Monat
1	2	3	4	
1	Umgang mit Gästen und Teammitgliedern, Reflexion der eigenen Rolle im Betrieb, Gestaltung des Gasterlebnisses als Gastgeber oder Gastgeberin (§ 7 Absatz 2 Nummer 1)	<ul style="list-style-type: none"> a) das persönliche Erscheinungsbild und Verhalten betriebsangemessen gestalten und die jeweiligen Auswirkungen begründen b) bei der Kommunikation des Betriebsgeschehens, insbesondere über digitale Medien, die betrieblichen und die rechtlichen Vorgaben beachten c) Aufgaben, Befugnisse und Verantwortlichkeiten im Rahmen der Aufbau- und Ablauforganisation berücksichtigen d) das Auftreten gegenüber den Teammitgliedern, insbesondere Kollegen und Kolleginnen sowie Vorgesetzten, reflektieren und sich teamorientiert verhalten sowie Feedback annehmen und reflektieren, konstruktiv Feedback geben e) Gäste empfangen und deren Erwartungen und Wünsche hinsichtlich Beratung, Betreuung und Dienstleistungen ermitteln sowie die Umsetzung der Erwartungen und Wünsche prüfen f) Mitteilungen und Aufträge entgegennehmen, einordnen und angemessen reagieren g) Gäste betreuen, sie über das Angebot an Dienstleistungen und Produkten informieren und beraten, und dabei individuelle und kulturelle Bedürfnisse und Wünsche berücksichtigen, insbesondere Besonderheiten im Umgang mit Gästen mit Behinderung h) das Auftreten und die Rolle gegenüber den Gästen reflektieren und das Verhalten gastorientiert gestalten; Gespräche gast- und betriebsorientiert führen und dabei verbale und nonverbale Ausdrucksformen anwenden i) Gästereaktionen, insbesondere Reklamationen, entgegennehmen, einordnen und situationsbezogen nach den betrieblichen Vorgaben reagieren j) Ursachen von Konflikten und Kommunikationsstörungen erkennen und zu deren Lösung beitragen; Konfliktpotenzial erkennen und Konflikte vermeiden k) einfache Auskünfte in einer Fremdsprache erteilen 	20	
2	Annahme und Einlagerung von Waren (§ 7 Absatz 2 Nummer 2)	<ul style="list-style-type: none"> a) Lagerbestände nach Quantität und Qualität kontrollieren, Differenzen zwischen Soll- und Ist-Beständen dokumentieren und die betriebsüblichen Korrekturmaßnahmen einleiten, bei Inventuren und Bestellungen mitwirken 		

Lfd. Nr.	Berufsbildpositionen	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im	
			1. bis 18. Monat	19. bis 36. Monat
1	2	3	4	
		<ul style="list-style-type: none"> b) Ware annehmen, dabei Lieferscheine zu Bestellungen zuordnen und Ware anhand des Bestell- und des Lieferscheins auf Gewicht, Quantität, Qualität und sichtbare Mängel prüfen; bei Abweichungen die betriebsüblichen Maßnahmen einleiten c) Ware unter Einhaltung der hygienischen und der rechtlichen Bestimmungen sowie der betrieblichen Vorgaben prüfen, insbesondere auf die Einhaltung der Kühlkette und auf Haltbarkeit, auch unter Nutzung technischer Hilfsmittel; bei Abweichungen die betriebsüblichen Maßnahmen einleiten d) die Warenannahme, die Leergut- und die Transportgutannahme sowie die Leergut- und die Transportgutrückgabe dokumentieren e) Ware ihren Anforderungen gemäß und unter Anwendung der betrieblichen Vorgaben werterhaltend einlagern f) die Arbeitsschutz-, Sicherheits- und Hygienevorschriften im Lager beachten, das Lager nach den betrieblichen Vorgaben prüfen und reinigen 	10	
3	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in der Küche oder in der Produktion (§ 7 Absatz 2 Nummer 3)	<ul style="list-style-type: none"> a) Arbeitsaufgaben erfassen b) Art und Menge von Lebensmitteln unter Berücksichtigung des betrieblichen Angebotes an Speisen und Gerichten bedarfsgerecht auswählen c) Arbeitsschritte zeitlich und organisatorisch planen d) Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter sicher, wirtschaftlich und nachhaltig einsetzen, reinigen und pflegen; Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter auf Funktionsfähigkeit prüfen, Störungen erkennen und die betriebsüblichen Maßnahmen einleiten e) den Arbeitsplatz unter Berücksichtigung der hygienischen und ergonomischen Anforderungen vorbereiten f) Lebensmittel bereitstellen und auf Beschaffenheit, Verwendbarkeit und Allergene prüfen g) einfache betriebstypische Speisen oder Gerichte nach Rezepturen herstellen, auch unter Verwendung vorgefertigter Produkte und unter Anwendung von Arbeitstechniken sowie unter Beachtung von Ernährungsformen, der Hygienevorschriften, der Wirtschaftlichkeit und der Vermeidung von Lebensmittelverschwendung h) Speisen oder Gerichte nach Vorgabe portionieren und anrichten sowie bei der Produktpräsentation mitwirken i) Lebensmittel unter Einhaltung der Hygienestandards fachgerecht einlagern, andere Verwertungsmöglichkeiten prüfen oder entsorgen j) die eigenen Arbeitsergebnisse kontrollieren, bewerten und optimieren 	14	

Lfd. Nr.	Berufsbildpositionen	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im	
			1. bis 18. Monat	19. bis 36. Monat
1	2	3	4	
4	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Wirtschaftsdienst (§ 7 Absatz 2 Nummer 4)	<ul style="list-style-type: none"> a) die Bedeutung der Gestaltung, Pflege und Reinigung von Gasträumen sowie von Wirtschaftsräumen für das Gasterlebnis erläutern b) Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegemaßnahmen unter Beachtung von Nachhaltigkeitsaspekten in Gast- und in Wirtschaftsräumen durchführen, prüfen und dokumentieren c) Gast- und Wirtschaftsräume im Hinblick auf ihre Nutzung und ihre Sicherheit kontrollieren, den Bedarf an Reparaturen und Ersatz ermitteln und die betriebsüblichen Maßnahmen ergreifen d) betriebliche Gebrauchsgegenstände, insbesondere Geschirr, Besteck und Gläser, anlassbezogen auswählen und in ausreichender Menge bereitstellen sowie fachgerecht pflegen und reinigen e) zur Abfallvermeidung beitragen und die fachgerechte Abfallentsorgung unter Beachtung der Hygienevorschriften und von Umweltaspekten durchführen 	8	
5	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Service (§ 7 Absatz 2 Nummer 5)	<ul style="list-style-type: none"> a) den Arbeitsbereich aufgrund der Tagesplanung anlassbezogen vorbereiten und die erforderlichen Betriebsmittel bereitstellen b) die Verkaufsfähigkeit von Produkten prüfen c) alkoholische oder nichtalkoholische Getränke auschenken sowie Aufguss- und Heißgetränke nach den betrieblichen Vorgaben zubereiten d) Service von Speisen, Gerichten und Getränken nach der betrieblichen Serviceform durchführen e) das betriebliche Kassensystem bedienen 	20	
6	Unterstützung verkaufsfördernder Maßnahmen (§ 7 Absatz 2 Nummer 6)	a) verkaufsfördernde Maßnahmen und Aktionen, insbesondere im Gastkontakt, umsetzen	2	
		<ul style="list-style-type: none"> b) Gastbereiche für verschiedene Zwecke und Anlässe dekorieren c) die Bedeutung von Dekoration, Beleuchtung, Musik und Temperatur für die Atmosphäre und das Gasterlebnis beachten d) bei Maßnahmen zur Verkaufsförderung unter Einsatz geeigneter Werbemittel und -träger und digitaler Medien sowie bei der Erfolgskontrolle mitwirken 		10
7	Produktzubereitung (§ 7 Absatz 2 Nummer 7)	<ul style="list-style-type: none"> a) die Bedeutung von markenweiten Standards in der systemgastronomischen Produktion und ihre Auswirkungen auf die eigene Tätigkeit einordnen sowie die Arbeitsabläufe und die Aufgabenverteilung im Team planen, umsetzen und reflektieren b) Maschinen und Geräte nach den Produktionsstandards regelmäßig prüfen, einstellen und die Ergebnisse der Prüfung dokumentieren c) Standards und Rezepturen bei der Zubereitung, bei der Fertigstellung und beim Anrichten von systemgastronomischen Produkten umsetzen, die Umsetzung kontrollieren und bei Abweichungen Maßnahmen einleiten 		

Lfd. Nr.	Berufsbildpositionen	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im	
			1. bis 18. Monat	19. bis 36. Monat
1	2	3	4	
		<p>d) die bedarfs- und umsatzorientierte Zwischenlagerung von Produkten für die Weiterverarbeitung nach den markenspezifischen Standards, insbesondere unter Berücksichtigung von Haltezeiten und Kerntemperaturen, planen, umsetzen, organisieren und kontrollieren</p> <p>e) Rohstoffe, Zwischenprodukte und Endprodukte auf ihre Beschaffenheit und Qualität im Hinblick auf die markenweiten Standards prüfen, die Prüfergebnisse dokumentieren und bei Abweichungen Maßnahmen einleiten</p> <p>f) zubereitete Produkte verkaufsfördernd und nach den systemgastronomischen Standards präsentieren oder für die Mitnahme, den Außer-Haus-Verkauf oder die Lieferung vorbereiten und verpacken, Prozesse der Präsentation, Verpackung oder Lieferung steuern und kontrollieren</p> <p>g) Bestellungen vor der Abgabe im Rahmen der systemgastronomischen Qualitätssicherung prüfen, bei Abweichungen Maßnahmen ergreifen und die Ergebnisse kontrollieren</p> <p>h) mit dem Service oder den Beteiligten am Lieferprozess zur Sicherstellung von Markenstandards und zur Erfüllung von Gästewünschen kooperieren</p>		6
8	Betreuung und Beratung von Gästen, Verkauf von Produkten und Dienstleistungen sowie Reklamationsmanagement (§ 7 Absatz 2 Nummer 8)	<p>a) die Bedeutung von systemgastronomischen Standards beim Umgang mit den Gästen einordnen, ihre Auswirkungen auf die eigene Tätigkeit erläutern sowie die Arbeitsabläufe und die Aufgabenverteilung im Team planen, umsetzen, reflektieren und Verbesserungen vorschlagen</p> <p>b) die analogen oder digitalen Bestellsysteme des Betriebes erklären und die Gäste serviceorientiert und verkaufsfördernd beraten</p> <p>c) zum Produktsortiment des Betriebes, auch unter Berücksichtigung von Ernährungsformen und Ernährungstrends, gastorientiert und verkaufsfördernd beraten</p> <p>d) betriebliche Informationen über Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe und Allergene entsprechend dem aktuellen Produktsortiment für das Team bereithalten und den Gästen erläutern</p> <p>e) die im System eingesetzten Qualitäts- und Gütesiegel dem Team und den Gästen erklären</p> <p>f) systemgastronomische Konzepte für den Verkauf von Zusatzleistungen im Betrieb teamorientiert umsetzen</p> <p>g) das Reklamationsmanagement umsetzen, dabei Ursachen für Gästereaktionen, insbesondere Reklamationen, ermitteln, betriebliche Maßnahmen ergreifen und die Ergebnisse dokumentieren</p> <p>h) Bezahlssysteme in Betrieb nehmen, auf Aktualisierungen prüfen und nutzen sowie dem Team und den Gästen die Bedienung der Bezahlssysteme erklären</p>		6

Lfd. Nr.	Berufsbildpositionen	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im	
			1. bis 18. Monat	19. bis 36. Monat
1	2	3	4	
		i) Serviceprozesse, insbesondere unter Berücksichtigung der markenspezifischen Vorgaben, des Dienstplans, des Gästeaufkommens sowie der Verfügbarkeit von Produkten und Betriebsmitteln, organisieren, nachbereiten, bewerten und anpassen		
9	Systemorganisation und Systemmanagement (§ 7 Absatz 2 Nummer 9)	<p>a) markenspezifische Gastronomiekonzepte unter Berücksichtigung der betrieblichen Zusammenhänge, der Prozessabläufe und der strategischen Ausrichtung von anderen gastronomischen Konzepten und Segmenten abgrenzen</p> <p>b) Arbeitsabläufe planen, steuern, kontrollieren und dokumentieren sowie unter Berücksichtigung der markenspezifischen Standards optimieren</p> <p>c) betriebliche Abläufe mithilfe von Checklisten erfassen und auswerten</p> <p>d) die Einhaltung der markenspezifischen Standards im Rahmen des betrieblichen Qualitätsmanagements prüfen und bei Abweichungen Maßnahmen ergreifen</p> <p>e) Maßnahmen des betrieblichen Hygiene-Managements unter Beachtung der rechtlichen Regelungen und der markenspezifischen Standards planen sowie deren Einhaltung kontrollieren</p> <p>f) Informations- und Kommunikationswege im Rahmen der Aufbauorganisation des Unternehmens zur Optimierung von Abläufen nutzen</p> <p>g) den Zustand von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern kontrollieren, die Wartung von Geräten und Maschinen sowie die Instandsetzung von Gebrauchsgütern veranlassen und den Einsatz von Wartungsfirmen koordinieren</p>		12
10	Warenwirtschaft (§ 7 Absatz 2 Nummer 10)	<p>a) die betriebliche Lagerhaltung und deren Arbeitsabläufe unter Nutzung des betrieblichen Warenwirtschaftssystems organisieren</p> <p>b) das betriebliche Warenwirtschaftssystem pflegen und anwenden</p> <p>c) das systemgastronomische Konzept zur Lagerhaltung auf betrieblicher Ebene umsetzen und auf Einhaltung überprüfen</p> <p>d) Lagerkennzahlen ermitteln und auswerten</p> <p>e) Bestandsveränderungen und Abweichungen von den Sollbeständen erfassen und die erforderlichen Korrekturen durchführen</p> <p>f) den Warenbedarf unter Berücksichtigung des Gästeaufkommens, des Umsatzes und des Warenbestands sowie eines ökonomisch und ökologisch nachhaltigen Einsatzes ermitteln</p> <p>g) Angebote anlassbezogen einholen und unter Berücksichtigung von Preisen, Qualitäten und Konditionen vergleichen und auswählen</p> <p>h) Bestellungen durchführen</p> <p>i) die Logistikkette erläutern, Störungen des Bestellablaufs in der Logistikkette erfassen und bei Störungen Maßnahmen einleiten</p>		8

Lfd. Nr.	Berufsbildpositionen	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im	
			1. bis 18. Monat	19. bis 36. Monat
1	2	3	4	
11	Umsetzung von Personalprozessen (§ 7 Absatz 2 Nummer 11)	<ul style="list-style-type: none"> a) beim Aufbau der Arbeitgebermarke mitwirken und die Umsetzung der Markenstandards, insbesondere bei der Personalgewinnung und der Personalbindung, begleiten b) den Personalbedarf ermitteln und bei der Personalbedarfsplanung mitwirken c) bei der Personalbeschaffung mitwirken d) den Personaleinsatz planen, Dienstpläne gemäß den betrieblichen und den rechtlichen Vorgaben erstellen und Arbeitszeiten dokumentieren e) Vorgänge in Verbindung mit Beginn und Beendigung von Arbeits- und Ausbildungsverhältnissen bearbeiten f) Vorgänge in Verbindung mit Arbeits- und Fehlzeiten, insbesondere Urlaubs- und Krankheitszeiten, bearbeiten g) Personaldaten unter Einhaltung der rechtlichen und der betrieblichen Vorgaben verwalten h) die arbeits-, sozial-, tarif- und steuerrechtlichen Vorgaben bei der Personalplanung und der Personalverwaltung einhalten 		8
12	Personalführung und -entwicklung (§ 7 Absatz 2 Nummer 12)	<ul style="list-style-type: none"> a) sich unter Beachtung von Diversität und Gruppendynamik auf unterschiedliche Persönlichkeiten im Team einstellen und dies bei der Mitarbeiterführung und Personalentwicklung berücksichtigen b) bei der Planung, Durchführung und Nachbereitung von Mitarbeitergesprächen mitwirken c) Mitarbeitenden Anerkennung und Wertschätzung vermitteln sowie die Wirkung des eigenen Auftretens auf Mitarbeitende und andere Teammitglieder reflektieren d) Mitarbeitende nach den systemgastronomischen Vorgaben einarbeiten und ziel- und teamorientiert anleiten und motivieren und deren Arbeitsergebnisse reflektieren e) bei der Planung und Auswertung von Trainings- und Schulungsmaßnahmen mitwirken und die Maßnahmen im Betrieb organisieren und durchführen f) Personalentwicklungsmaßnahmen analysieren und die Ergebnisse bewerten g) Einweisungen und Unterweisungen im Umgang mit Maschinen, Geräten und Betriebsmitteln durchführen h) Bedarfe an vorgeschriebenen Schulungen und Belehrungen, insbesondere zu Infektionsschutz und Arbeitssicherheit, erkennen und Maßnahmen einleiten i) Teammitglieder für nachhaltiges Handeln sensibilisieren j) die arbeits- und tarifrechtlichen Vorgaben bei der Personalführung und -entwicklung einhalten 		8

Lfd. Nr.	Berufsbildpositionen	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im	
			1. bis 18. Monat	19. bis 36. Monat
1	2	3	4	
13	Durchführung von Marketingaktivitäten (§ 7 Absatz 2 Nummer 13)	<ul style="list-style-type: none"> a) Ergebnisse von Marktbeobachtungen und -analysen für betriebliche Marketingaktivitäten nutzen und dabei Gästebedürfnisse beachten b) markenweite analoge und digitale Marketingmaßnahmen umsetzen c) betriebliche Marketingmaßnahmen, insbesondere Gästebindungsprogramme und Werbemaßnahmen, erarbeiten, planen, umsetzen und auswerten d) Maßnahmen der Verkaufssteuerung und Verkaufsförderung, insbesondere Aktionen, planen, durchführen und auswerten 		8
14	Kaufmännische Steuerung und Kontrolle sowie unternehmerisches Handeln (§ 7 Absatz 2 Nummer 14)	<ul style="list-style-type: none"> a) den Zusammenhang zwischen Qualität, Gästezufriedenheit und Betriebserfolg bei Entscheidungen und Handlungen berücksichtigen b) Arbeiten wirtschaftlich und gastorientiert durchführen und dadurch zum erfolgreichen unternehmerischen Handeln beitragen c) Einnahmen abrechnen sowie Abrechnungssysteme auswerten und pflegen d) Belege und Rechnungen prüfen und zur Bearbeitung und Archivierung weiterleiten e) die Warenbestände im Warenwirtschaftssystem erfassen und auswerten f) Auswirkungen unterschiedlicher Kalkulationsfaktoren für die Preisgestaltung beurteilen und Berechnungen für Bezugs- und Preiskalkulation durchführen g) aus der betrieblichen Kosten- und Leistungsrechnung Kennzahlen ableiten sowie Maßnahmen zur Steigerung des betrieblichen Erfolgs entwickeln, vorschlagen und umsetzen h) betriebliche Abläufe steuern und kontrollieren i) mit Lieferanten und Dienstleistern zusammenarbeiten, deren Leistungserfüllung, insbesondere im Hinblick auf die Einhaltung von Vertrags- und Zahlungsbedingungen, kontrollieren und bei Abweichungen betriebsübliche Maßnahmen einleiten j) betriebsübliche elektronische Datenverarbeitungsprogramme, insbesondere für Tabellenkalkulation, Präsentation, Textverarbeitung, Dateiablage und Kommunikation, aufgabenbezogen auswählen und anwenden 		12

Abschnitt B: integrativ zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

Lfd. Nr.	Berufsbildpositionen	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Zuordnung
1	2	3	4
1	Organisation des Ausbildungsbetriebes, Berufsbildung sowie Arbeits- und Tarifrecht (§ 7 Absatz 3 Nummer 1)	<ul style="list-style-type: none"> a) den Aufbau und die grundlegenden Arbeits- und Geschäftsprozesse des Ausbildungsbetriebes erläutern b) Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag sowie Dauer und Beendigung des Ausbildungsverhältnisses erläutern und Aufgaben der im System der dualen Berufsausbildung Beteiligten beschreiben 	

Lfd. Nr.	Berufsbildpositionen	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Zuordnung
1	2	3	4
		<ul style="list-style-type: none"> c) die Bedeutung, die Funktion und die Inhalte der Ausbildungsordnung und des betrieblichen Ausbildungsplans erläutern sowie zu deren Umsetzung beitragen d) die für den Ausbildungsbetrieb geltenden arbeits-, sozial-, tarif- und mitbestimmungsrechtlichen Vorschriften erläutern e) Grundlagen, Aufgaben und Arbeitsweise der betriebsverfassungs- oder personalvertretungsrechtlichen Organe des Ausbildungsbetriebes erläutern f) Beziehungen des Ausbildungsbetriebes und seiner Beschäftigten zu Wirtschaftsorganisationen und Gewerkschaften erläutern g) Positionen der eigenen Entgeltabrechnung erläutern h) wesentliche Inhalte von Arbeitsverträgen erläutern i) Möglichkeiten des beruflichen Aufstiegs und der beruflichen Weiterentwicklung erläutern 	während der gesamten Ausbildung
2	Sicherheit und Gesundheit bei der Arbeit (§ 7 Absatz 3 Nummer 2)	<ul style="list-style-type: none"> a) Rechte und Pflichten aus den berufsbezogenen Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften kennen und diese Vorschriften anwenden b) Gefährdungen von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz und auf dem Arbeitsweg prüfen und beurteilen c) sicheres und gesundheitsgerechtes Arbeiten erläutern d) technische und organisatorische Maßnahmen zur Vermeidung von Gefährdungen sowie von psychischen und physischen Belastungen für sich und andere, auch präventiv, ergreifen e) ergonomische Arbeitsweisen beachten und anwenden f) Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben und erste Maßnahmen bei Unfällen einleiten g) betriebsbezogene Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden, Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und erste Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen 	
3	Umweltschutz und Nachhaltigkeit (§ 7 Absatz 3 Nummer 3)	<ul style="list-style-type: none"> a) Möglichkeiten zur Vermeidung betriebsbedingter Belastungen für Umwelt und Gesellschaft im eigenen Aufgabenbereich erkennen und zu deren Weiterentwicklung beitragen b) bei Arbeitsprozessen und im Hinblick auf Produkte, Waren oder Dienstleistungen Materialien und Energie unter wirtschaftlichen, umweltverträglichen und sozialen Gesichtspunkten der Nachhaltigkeit nutzen c) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes einhalten d) Abfälle vermeiden sowie Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Wiederverwertung oder Entsorgung zuführen e) Vorschläge für nachhaltiges Handeln für den eigenen Arbeitsbereich entwickeln f) unter Einhaltung betrieblicher Regelungen im Sinne einer ökonomischen, ökologischen und sozial nachhaltigen Entwicklung zusammenarbeiten und adressatengerecht kommunizieren 	

Lfd. Nr.	Berufsbildpositionen	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Zuordnung	
1	2	3	4	
4	Digitalisierte Arbeitswelt (§ 7 Absatz 3 Nummer 4)	<ul style="list-style-type: none"> a) mit eigenen und betriebsbezogenen Daten sowie mit Daten Dritter umgehen und dabei die Vorschriften zum Datenschutz und zur Datensicherheit einhalten b) Risiken bei der Nutzung von digitalen Medien und informationstechnischen Systemen einschätzen und bei deren Nutzung betriebliche Regelungen einhalten c) ressourcenschonend, adressatengerecht und effizient kommunizieren sowie Kommunikationsergebnisse dokumentieren d) Störungen in Kommunikationsprozessen erkennen und zu ihrer Lösung beitragen e) Informationen in digitalen Netzen recherchieren und aus digitalen Netzen beschaffen sowie Informationen, auch fremde, prüfen, bewerten und auswählen f) Lern- und Arbeitstechniken sowie Methoden des selbstgesteuerten Lernens anwenden, digitale Lernmedien nutzen und Erfordernisse des lebensbegleitenden Lernens erkennen und ableiten g) Aufgaben zusammen mit Beteiligten, einschließlich der Beteiligten anderer Arbeits- und Geschäftsbereiche, auch unter Nutzung digitaler Medien, planen, bearbeiten und gestalten h) Wertschätzung anderer unter Berücksichtigung gesellschaftlicher Vielfalt praktizieren 		
			Zeitliche Richtwerte in Wochen im	
			1. bis 18. Monat	19. bis 36. Monat
5	Durchführung von Hygienemaßnahmen (§ 7 Absatz 3 Nummer 5)	<ul style="list-style-type: none"> a) die Grundsätze und die Vorschriften zur Personal-, Betriebs- und Produkthygiene sowie zum Arbeits- und Gesundheitsschutz anwenden b) die rechtlichen Hygienevorschriften und das betriebliche Hygienekonzept, insbesondere das HACCP-Konzept, umsetzen c) Schädlingsbefall erkennen und Maßnahmen einleiten d) Desinfektions- und Reinigungsmittel lagern, unter Berücksichtigung ökologischer Auswirkungen auswählen und ökonomisch einsetzen e) die Meldepflichten nach dem Infektionsschutzrecht beachten und die Beschäftigungsverbote einhalten 	4	